Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

FIL CONDUCTEUR POUR LA VALIDATION DU SYSTEME D'AUTOCONTROLE POUR LE SECTEUR DES CUISINES DE COLLECTIVITÉS ET LES MAISONS DE SOINS

En vigueur à partir du: 31-03-2008

Rédigé par: DG Politique de contrôle	Validé par:	Contrôlé par: Secrétariat
Dominique Versele Karen Vereecken Date: 27/3/2008	Président du groupe de pilotage autocontrôle Pascal Houbaert Date: 27/03/2008 Le Directeur général Nerman Diricks Date: 28.03.08	 Date: 31-03-2008

I. OBJECTIFS ET CHAMP D'APPLICATION

Dans le cadre de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire (AM du 12-12-03), tous les acteurs de la chaîne alimentaire (à l'exception de la production primaire) doivent instaurer un système d'autocontrôle. Pour les denrées alimentaires, ce SAC doit en outre être basé sur les principes HACCP.

Un système d'autocontrôle doit, pour pouvoir être officiellement accepté comme "système d'autocontrôle validé ou certifié", comprendre tous les éléments décrits dans les fils conducteurs qui sont d'application. Pour chaque secteur, un fil conducteur doit être élaboré.

La validation des systèmes d'autocontrôle propres à l'entreprise se fait à l'aide de la procédure d'audit PB 00 – P 03. Comme décrit dans cette procédure, les constatations faites à l'occasion de la vérification sont commentées dans un rapport. Les manquements constatés sont notés dans la check-list spécifique PB 03 – CL 05 et commentés dans un rapport (modèle PB00-F07).

Le présent document est un moyen de contrôle et donne une explication sur tous les aspects repris dans la check-list spécifique.

II. RÉFÉRENCES NORMATIVES

Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

Règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine

Règlement (CE) n° 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE

Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE

Règlement (CE) n° 37/2005 de la Commission du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine

Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires

Loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits

Arrêté royal du 17 mars 1971 soumettant à examen médical toutes les personnes directement en contact, dans l'activité qu'elles exercent, avec des denrées ou substances alimentaires et pouvant souiller ou contaminer celles-ci

Arrêté royal du 3 janvier 1975 relatif aux denrées et substances alimentaires considérées comme déclarées nuisibles

Arrêté royal du 4 février 1980 relatif à la mise dans le commerce de denrées alimentaires à réfrigérer

Arrêté royal du 9 février 1990 relatif à l'indication du lot auquel appartient une denrée alimentaire

Arrêté royal du 15 mai 1990 portant interdiction de fumer dans certains lieux publics

Arrêté royal du 5 décembre 1990 relatif aux produits surgelés

Arrêté royal du 18 février 1991 relatif aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière

Arrêté royal du 11 mai 1992 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires

Arrêté royal du 3 mars 1992 concernant la mise dans le commerce de nutriments et de denrées alimentaires auxquelles des nutriments ont été ajoutés

Arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées

Arrêté royal du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires

Arrêté royal du 22 mai 2003 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des produits biocides

Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire

Arrêté royal du 13 décembre 2005 portant interdiction de fumer dans les lieux publics

Arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale

Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

Arrêté ministériel du 9 janvier 1991 fixant les conditions auxquelles doivent répondre les lieux fermés où sont présentées à la consommation des denrées alimentaires et/ou des boissons et où il est autorisé de fumer

Arrêté ministériel du 28 janvier 1993 relatif au contrôle de la température des produits surgelés

Arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire

Arrêté ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires

III. TERMES, DÉFINITIONS ET DESTINATAIRES

1. Termes et définitions

- **Guide:** Guide d'autocontrôle pour le secteur des cuisines de collectivités et les maisons de soins
- **Assouplissement:** l'assouplissement pour les très petites entreprises en matière d'autocontrôle et de traçabilité en vertu de l'AM du 24.10.2005.
  On entend par très petites entreprises:
  - Pour les entreprises qui livrent au consommateur final: les entreprises dont la superficie totale ne dépasse pas 400 m² ou qui travaillent avec un maximum de 5 ETP (personnel + propriétaire(s) indépendant(s)).
  - Pour les entreprises qui livrent à d'autres entreprises: les entreprises travaillant avec un maximum de 2 ETP (personnel + propriétaire(s) indépendant(s)).

2. Abréviations

- **A:** annexe
- **Agence:** Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- **AFSCA:** Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- **AM:** Arrêté ministériel
- **AR:** Arrêté royal
- **Art.:** article
- **BPH:** Bonnes pratiques d'hygiène
- **CH:** chapitre
- **CI:** organisme de certification accrédité et agréé
- **D**: Documentation
- **ETP:** Equivalent temps plein
- **FEFO:** first expired – first out
- **FIFO:** first in – first out
- **I:** implémentation
- **KI**: organisme d'inspection accrédité et agréé
- **MB:** Moniteur Belge
- **NC:** non-conformité
- **NC – A:** non-conformité du premier degré (manquement A)
- **NC – B:** non-conformité du second degré (manquement B)
- **PA:** point d'attention
- **PCC:** point de contrôle critique
- **R:** Règlement
- **S:** Section
- **SAC:** système d'autocontrôle

3. Destinataires

Les auditeurs de l'agence et les auditeurs des organismes de certification et de contrôle auxquels l'AFSCA a délégué la réalisation d'audits dans le secteur des cuisines de collectivités et les maisons de soins.

4. Déroulement de l'audit

Afin que l'audit se déroule dans les meilleures conditions, l'auditeur passe en revue les exigences qui figurent dans la check-list, en ce qui concerne la documentation et l'implémentation, dans l'ordre qui lui semble le plus approprié en fonction de la structure et du mode de fonctionnement de l'entreprise auditée.
Au terme de l'audit, une réponse doit avoir été apportée à l'ensemble des questions de la check-list d'audit, exception faite des cases grisées.

IV. HISTORIQUE

Identification du document	Modifications	Justificatif	En vigueur à partir du
PB 03-F03-Rev 1- 2004			11.10.2004
PB 03-LD 02-REV 0-2008		Tout le fil conducteur a été réécrit dans le cadre de l'approbation du guide	

V. ÉLÉMENT-CLÉ I: SYSTÈME DE GESTION DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

1. Exigences générales

- **Critère dans le guide:** tout le guide

- **Règlementation:** AR 14.11.2003 art 3, 6 – R 852/2004 art 4, 5 – AM 24.10.2005

- **Interprétation:**
  Question 1:
  D: A-t-on instauré un système de gestion de la sécurité alimentaire (procédure documentée pour la mise en œuvre des BPH, l'autocontrôle et la traçabilité) ? Pour ce faire, on peut soit se baser sur le «*Guide d'autocontrôle pour le secteur des cuisines de collectivités et les maisons de soins*», soit développer son propre système sans utilisation du guide. Si l'exploitant choisit de ne pas utiliser le guide, il doit prévoir sa propre documentation.

  Question 2:
  I: Ce système est-il effectivement appliqué ?

  Question 3:
  D: Ce système est-il à jour ? Le système est-il actualisé lorsque des compléments au guide sont publiés ?
  I: Le système est-il appliqué en permanence ?

  Question 4:
  D: Si le système s'avère insuffisant, y apporte-t-on des corrections ?
  I: Ces corrections sont-elles effectivement appliquées ?

  Pour les entreprises bénéficiant des assouplissements et appliquant le guide, la question 4 est sans objet.

7. Gestion des moyens matériels et humains et de l'information

- **Critère dans le guide:**

- **Règlementation:**

- **Interprétation:**
  Achète-t-on au besoin le matériel nécessaire pour implémenter et améliorer les processus du système de gestion de la sécurité alimentaire ?

  Toutes les informations nécessaires sont-elles mises à la disposition du personnel ? Ceci peut, par exemple, se faire à l'aide d'affiches reprenant toutes les instructions et procédures (par ex. une affiche avec le message disant que tout le monde doit régulièrement se laver les mains).

8. Exigences générales en matière de documentation

- **Critère dans le guide:** 3.1.1, 3.1.2, 3.1.9, 5 et 6

- **Règlementation:** AR 14.11.2003, art 3 et 11 – AM 24.10.2005 art 6

- **Interprétation:**
  Tous les documents nécessaires à une réalisation efficace des autocontrôles faits par l'établissement sont-ils tenus méthodiquement à jour, font-ils l'objet d'un suivi, ont-ils été validés (cette obligation ne s'applique pas si l'entreprise démontre que son mode de gestion permet de se passer de l'approbation préalable des documents avant leur mise en application) et sont-ils rapidement disponibles pour le personnel concerné ? Il faut veiller à ce que seuls les documents à jour soient utilisés. L'entreprise tient-elle à jour les enregistrements qui prouvent la maîtrise effective de la sécurité alimentaire ? Tous les documents se rapportant à l'autocontrôle et à la traçabilité doivent être conservés durant deux ans après l'expiration de la période de conservation du produit en question ou, à défaut, au minimum pendant deux ans. Pour les produits finis d'une durée de conservation supérieure à 2 ans, comme par ex. les conserves, tous les documents doivent être conservés au minimum 2 ans après la consommation de ces produits, plutôt que 2 ans après l'expiration de la date de durabilité.

  Pour les entreprises bénéficiant des assouplissements, la présence du guide et son utilisation correcte suffisent pour ce point. Ces entreprises doivent conserver tous les documents se rapportant à la traçabilité et à l'autocontrôle (registres, bons de livraison) durant 6 mois après la date de durabilité minimale ou de la date limite de consommation. Pour les produits finis d'une durée de conservation supérieure à 6 mois, comme par ex. les conserves, tous les documents doivent être conservés au minimum 6 mois après la consommation de ces produits, plutôt que 6 mois après l'expiration de la date de durabilité.

9. Spécifications

- **Critère dans le guide:** 3.2.2, 4.2.1, 4.2.2, FE 01.02, FE 02.01, FE 07.03 et FE 07.04

- **Règlementation:** AR 14.11.2003 – R 852/2004, A II, CH IX point 1

- **Interprétation:**
  Question1:
  Il convient notamment d'entendre par spécifications: l'identification du fournisseur, la description des produits, la composition des produits, les prescriptions en matière de conservation (température, date de péremption), les caractéristiques du produit (paramètres organoleptiques, physico-chimiques, physiques et microbiologiques), les prescriptions d'utilisation, les caractéristiques de conditionnement, … La plupart des informations à ce sujet figurent déjà sur les étiquettes ou sur les fiches techniques de produit des matières premières (voir point I.15 « Achats »).

  Question 2:
  D: Suffisent comme spécifications du produit final pour les produits fabriqués dans l'établissement même:

- Pour tous les produits composés livrés à d'autres établissements les étiquettes ou les fiches de produits reprenant tous les ingrédients, les prescriptions en matière de conservation et la date de péremption.
- les étiquettes sur les produits préemballés. Des étiquettes complètes sont obligatoires pour la livraison de produits préemballés directement au consommateur. Pour l'usage dans l'entreprise, la date de fabrication ou la date de durabilité et le nom du produit suffisent.

I: les spécifications du produit final sur les étiquettes ou les fiches des produits fabriqués dans l'établissement même correspondent-elles à la réalité ?

10. Procédures

- **Critère dans le guide:** 6

- **Règlementation:** AR 14.11.2003, article 3 – AM 24.10.2005

- **Interprétation:**
  L'exploitant doit établir et appliquer des procédures / des instructions détaillées pour tous les processus et les traitements qui peuvent influer sur la sécurité et la légalité des produits. Il s'agit essentiellement des procédures et instruction qui concernent les bonnes pratiques pour le nettoyage et la désinfection, la lutte contre les nuisibles,…
  Les procédures et les instructions de travail doivent être clairement lisibles, explicites et suffisamment détaillées pour permettre une application correcte par le personnel. Les documents doivent toujours être faciles d'accès.

  Les établissements qui appliquent le guide peuvent se baser pour ce point sur les procédures et instructions décrites dans le guide.

11. Audit interne et contrôle interne

- **Critère dans le guide:** annexe 2

- **Règlementation:** AR 14.11.2003 – AM 24.10.2005

- **Interprétation:**
  Au moins une fois par an, tous les systèmes (système de traçabilité inclus) et procédures qui sont critiques pour la sécurité alimentaire et la légalité des produits sont audités (cela ne doit pas se faire simultanément pour tous les systèmes). Ces audits doivent être documentés à l'aide de rapports. Le suivi de l'audit interne doit à son tour être audité.

  Pour les établissements qui appliquent le guide, il suffit de compléter au minimum une fois par an, la checkliste de système d'autocontrôle qui se trouve en annexe 2 (voir aussi le cd-rom) du guide (cela ne doit pas se faire simultanément pour tous les systèmes). Pour les entreprises non concernées par les assouplissements, la checkliste du système d'autocontrôle doit être éventuellement adaptée à la situation spécifique de la société elle-même. La société peut utiliser la version électronique qui figure sur le cd-rom présent dans le guide. L'entreprise peut évidemment toujours choisir d'établir sa propre liste de contrôle.

12. Actions correctives et mesures correctives

- **Critère dans le guide:** 3.2.8 et 5.2

- **Règlementation:** AR 14.11.2003 art. 3

- **Interprétation:**
  Lorsque des non-conformités sont constatées (par ex. suite à une évaluation de la direction, à un audit interne ou externe, à des réclamations, à des analyses, …), prend-on des actions correctives (pour corriger les non-conformités constatées) et des mesures correctives pour empêcher ces manquements par la suite ? Peut-on le prouver à l'aide de documents ?

  Toutes les corrections et actions correctives peuvent être enregistrées dans des zones prévues à cette fin dans des formulaires d'enregistrement figurant au chapitre 5 du guide.

13. Contrôle des non-conformités

- **Critère dans le guide:** 4.2.2, 6.2.1 à 6.2.4, FE 01.04 et RF 01.05

- **Règlementation:** AR 14.11.2003 art 8, §3 – R 852/2004, B II, CH IX point 8

- **Interprétation:**
  I: L'exploitant doit veiller à ce que chaque produit qui n'est pas conforme aux exigences soit clairement identifié et contrôlé afin d'empêcher toute utilisation ou livraison involontaire de ce produit. Les produits non conformes doivent être stockés et collectés en tant que déchets. Si des produits non conformes peuvent être restitués au fournisseur, ils doivent être clairement identifiés et stockés de façon adéquate dans l'attente de leur collecte.

14. Déblocage de produits: pas d'application

15. Achats

- **Critère dans le guide:** 4.2.1, 4.2.2, 6.2.1 à 6.2.4, FE 02.01 et FE 02.02

- **Règlementation:** AR 14.11.2003 – R 852/2004, A II, CH IX point 1 – AM 24.10.2005

- **Interprétation:**
  D: L'exploitant doit mettre en œuvre des procédures afin de garantir que les produits entrants respectent les exigences légales et les spécifications supplémentaires en matière de sécurité de la chaîne alimentaire imposées par l'entreprise à ses fournisseurs. Si la méthode appliquée par l'entreprise correspond à celle décrite dans le guide, le guide peut suffire sur ce point pour l'aspect 'documentation'.

  I: A ce niveau, il doit y voir une vérification des spécifications fixées sous l'élément-clé I point 9: "Spécifications". Des exemples de questions sont: Vérifie-t-on, lors du contrôle d'entrée, la date de péremption, la température des produits à réfrigérer et des produits surgelés, l'état de l'emballage, les paramètres organoleptiques tels que l'odeur et la couleur, l'hygiène du moyen de transport, … et est-ce qu'il y a un enregistrement lorsque des non-conformités sont

constatées ? Les collectivités et les maisons de soins qui ne peuvent pas bénéficier des assouplissements, doivent procéder à un enregistrement lors de chaque contrôle d'entrée. Les entreprises qui bénéficient des assouplissements doivent uniquement effectuer l'enregistrement en cas de non-conformité.

16. Surveillance des prestations du fournisseur

- **Critère dans le guide:** 4.2.2, FE 01.01, FE 01.04 et FE 01.05

- **Règlementation:** AR 14.11.2003 – AM 24.10.2005

- **Interprétation:**
  Question 1:
  D: L'entreprise doit disposer d'une liste de ses fournisseurs ainsi que de toutes les informations pertinentes les concernant. Le registre d'entrée peut jouer ce rôle.

  I: est-ce que le registre d'entrée correspond aux produits se trouvant dans l'entreprise ?

  Question 2:
  I: Lorsque des manquements sont constatés lors du contrôle à l'entrée, le fournisseur en est-il averti ? Prend-on des mesures vis-à-vis du fournisseur en cas de récidive ?

17. Traçabilité

- **Critère dans le guide:** 1.5, FE 02.03 et FE 20.01

- **Règlementation:** AR 14.11.2003 art 2, 13° et CH III et VII – AM 24.10.2005 art 6

- **Interprétation:**
  La forme du registre (d'entrée ou de sortie) n'est pas définie; on peut se servir à cette fin d'une classification chronologique de bons de livraison, d'un registre écrit ou informatisé ou de tout autre système équivalent ou le formulaire d'enregistrement FE.02.03.
  Pour les entreprises non concernées par les assouplissements, ces formulaires doivent être adaptés à la taille de l'entreprise.

  Les entreprises qui bénéficient des assouplissements doivent conserver tous les documents relatifs à la traçabilité (registres, bons de livraison) durant 6 mois (après la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation), tous les autres établissements doivent conserver ces documents au moins deux ans. Pour les produits qui ont une durée de conservation supérieure à 6 mois (ou 2 ans), comme par ex. les conserves, tous les documents doivent être conservés au minimum 6 mois (ou 2 ans) après consommation de ces produits, plutôt que 6 mois (ou 2 ans) après l'expiration de la date de durabilité.

  Question 1:
  D: formulaire d'enregistrement FE.02.03.
  I: Ce registre est-il bien tenu à jour ? Les établissements bénéficiant des assouplissements doivent inscrire les données dans les 7 jours et de toute manière avant la transformation, dans le registre d'entrée, les autres entreprises doivent le faire directement après réception. Il doit y

avoir des bons de livraison (ou des documents similaires contenant les données nécessaires) de tous les produits présents dans l'établissement.

Les données suivantes, relatives à tous les produits entrants, doivent être tenues à jour dans le registre d'entrée:

- la nature,
- l'identification (par exemple : numéro de lot, DLC,…) et la quantité de produit,
- la date de réception,
- l'identification de l'unité d'exploitation livrant le produit

Pour les groupes qui comptent plusieurs implantations, la traçabilité peut être assurée de manière centralisée si les données sont accessibles au niveau de chaque implantation et que les données provenant des différentes implantations sont enregistrées dans les délais.

Question 2:
D: formulaire d'enregistrement FE.20.01. Le registre de sortie n'est requis que pour la livraison à des tiers (autres établissements du secteur alimentaire comme les magasins, l'horeca, les collectivités ou autres unités d'établissement de la même entreprise).
I: Ce registre est-il bien tenu à jour ? Les établissements bénéficiant des assouplissements doivent inscrire les données dans les 7 jours et de toute manière avant la transformation, dans le registre de sortie, les autres entreprises doivent le faire directement après la livraison. Il doit y avoir des bons de livraison (ou des documents similaires contenant les données nécessaires) de tous les produits sortant de l'établissement.

Les données suivantes, relatives à tous les produits sortants, doivent être tenues à jour dans le registre de sortie:

- la nature,
- l'identification et la quantité du produit,
- la date de livraison,
- l'identification de l'unité d'exploitation qui prend livraison du produit (par identification de l'unité d'exploitation qui prend livraison du produit, il faut comprendre les coordonnées de l'endroit où le produit a été livré (l'adresse de facturation ne convient pas car elle ne permet pas de « tracer » le produit),

Pour les groupes qui comptent plusieurs implantations, la traçabilité peut être assurée de manière centralisée si les données sont accessibles au niveau de chaque implantation et que les données provenant des différentes implantations soient enregistrées dans les délais.

Question 3:
I: le degré de traçabilité interne peut être déterminé par l'exploitant lui-même, moyennant le respect des conditions suivantes:

- pour les produits périssables (comme les viandes fraîches) à courte durée de conservation, il suffit d'appliquer le principe FIFO et FEFO en combinaison avec le registre d'entrée.
- pour les produits congelés, la date de congélation et la date de péremption ou d'utilisation doivent figurer sur l'emballage.

18. Traitement des plaintes

- **Critère dans le guide:** 1.4.1, FE 01.04 en FE 01.05

- **Règlementation:** AR 14.11.2003, IV 8 § 2

- **Interprétation:**
  Les plaintes, ayant une implication sur la sécurité de la chaîne alimentaire, sont-elles traitées de façon structurée (existe-t-il par ex. un registre des plaintes) et utilise-t-on ce registre pour vérifier les manquements sur le plan de la sécurité alimentaire ? Les groupes qui comptent plusieurs implantations, peuvent gérer les plaintes de manière centralisée si les données sont accessibles au niveau de chaque implantation et qu'il soit possible de déterminer quelle implantation particulière est concernée par une plainte donnée. Ce point est également lié au point 12 de l'élément-clé I: "Mesures correctives".

19. Rappel de produits + envois en retour

- **Critère dans le guide:** 6.2.2 et FE 02.01

- **Règlementation:** AR 14.11.2003, art 8 § 2

- **Interprétation:**
  I: Rappel: S'il a existé par le passé un motif de rappel des produits, a-t-on effectivement procédé à ce rappel ? Comme système de rappel, il suffit d'assurer l'affichage d'un avis de rappel dans le magasin (ex. la cafétéria) pour des produits ayant été vendus au consommateur final. Cependant, lorsque les denrées alimentaires ont été livrées à d'autres entreprises, ces entreprises doivent être averties séparément. Ce point est également lié au point 22 de l'élément-clé I: "Notification obligatoire".
  Ce point ne s'applique pas aux collectivités où on consomme sur place, mais uniquement aux opérateurs qui vendent des repas en B2B.

  Retour: Lorsque les produits non conformes peuvent être restitués au fournisseur ou qu'on récupère soi-même des produits non conformes venant de clients, ces produits doivent être correctement stockés et marqués dans l'attente de leur collecte (voir question 13).

20. Contrôle des appareils de mesure et de surveillance

- **Critère dans le guide:** 2.4.9 et FE 08.02

- **Règlementation:** AR 14.11.2003 et R 852/2004, B II, H I, 2, d

- **Interprétation:**
  D: voir 2.4.9 et FE 08.02

  I: Les thermomètres et les thermostats (fritures, bains-maries, surgélateur, chambre frigorifique, comptoir frigorifique, thermomètres mobiles,...) et autres dispositifs de mesure utilisés pour assurer la surveillance des CCP et de la sécurité des produits doivent être régulièrement (au minimum une fois par an) vérifié (p.ex. de l'eau glacée a une température de

0°C et de l'eau bouillante a une température de 100°C) et la vérification doit être enregistrée. Est-ce qu'on le fait ?

21. Analyse du produit

- **Critère dans le guide:**

- **Règlementation:** AR 14.11.2003 et R 852/2004 art 4 – R 2073/2005

- **Interprétation:**
  Les denrées alimentaires doivent satisfaire aux normes légales en ce qui concerne
  les paramètres chimiques et microbiologiques. Pour les collectivités et les maisons de soins, actuellement il n'y est pas encore prévu de plan d'échantillonnage dans le guide et ceci ne doit donc pas être demandé. Si l'entreprise effectue des analyses, les résultats d'analyse doivent être disponibles lors d'un audit et la notification obligatoire est également d'application à ces analyses.
  Il est conseillé à toutes les cuisines de collectivités (obligatoire dans les hôpitaux) de conserver un repas témoin ou un échantillon du repas.

22. Notification obligatoire

- **Critère dans le guide:** 1.4

- **Règlementation:** AR 14.11.2003, CH IV – AM 22.01.2004 – AM 24.10.2005

- **Interprétation:**
  Question 1:
  D: voir 1.4
  I: Est-on au courant de la notification obligatoire ? Le guichet provincial de notification est-il connu? Sait-on ce qui doit être notifié ?

  Question 2:
  D: S'il y a déjà eu une notification par le passé, en a-t-on conservé une preuve écrite ? Les données nécessaires (voir AM 22.1.2004) ont-elles été transmises à l'AFSCA ?
  I: S'il y a déjà eu un motif de notification à l'AFSCA par le passé, a-t-on effectivement notifié correctement ? Voir également le document "Notification obligatoire et limites de notification" sur le site Internet de l'AFSCA.

23. Autorisations

- **Critère dans le guide:** 1.3.2

- **Règlementation:** AR 16.01.2006 – AR 14.11.2003, art. 4

- **Interprétation:**
  Question 1:
  D: L'établissement dispose-t-il d'une autorisation de l'AFSCA valable ?

Questions 2 et 3:
I: Ce qui est indiqué sur l'autorisation correspond-il aux activités exercées ?

Question 4:
I: Si la cuisine de collectivité fournit directement aux consommateurs, l'autorisation doit être affichée à un endroit bien visible et accessible de l'extérieur pour le consommateur (d'application dès l'entrée en vigueur de l'arrêté modificatif de l'AR du 16.1.2006).

24. Etiquetage

- **Critère dans le guide:** 1.5.2, 2.4.1.1, 4.2.2, 4.2.4, 4.2.9 et 4.2.13

- **Règlementation:** AR 13.09.1999 – AR 14.11.2003 art 2, 14° et 15° et art 5 – AR 10.11.2005 – AR 18.02.1991 - AR 03.03.1992 - AR 09.02.1990 - R. 1830/2003

- **Interprétation:**
  Question 1:
  I: Les produits préemballés portent-ils les mentions nécessaires ?

  Question 2:
  I: Données nécessaires sur l'étiquette:

  - Emballages intermédiaires dans le lieu de stockage:
    - les produits couverts uniquement d'un film (pour des raisons hygiéniques) ne doivent pas porter de mentions particulières
    - les produits qui sont fabriqués dans l'établissement même ou qui y sont divisés en portions et qui sont, par exemple, stockés pour être traités ultérieurement (congelés, conditionnés sous vide, …) doivent être munis d'une étiquette portant au moins les données suivantes: nom du produit et date de production ou date de conservation ou référence au registre d'entrée de telle sorte que l'on puisse retrouver la provenance de ces produits
    - pour les produits congelés par l'exploitant lui-même, l'emballage doit mentionner la date de congélation et la date limite de conservation

  - Emballages de produits destinés à d'autres points de vente (horeca, maisons de repos, écoles, magasins, …) et destinés à une préparation ou à un traitement ultérieur:
    - pour les produits congelés par l'exploitant lui-même, la date de congélation doit être mentionnée sur l'emballage, ainsi que le texte "Ne pas recongeler après décongélation"
    - toutes les données devant normalement figurer sur l'étiquette d'un emballage consommateurs doivent être disponibles pour le point de vente qui prend livraison des produits
    - soit les données nécessaires sont mentionnées sur l'emballage, soit sur le document commercial d'accompagnement
    - si les données requises sont uniquement mentionnées sur le document d'accompagnement, le nom du produit et la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation doivent cependant au moins figurer sur chaque produit

individuellement préemballé, et les produits doivent pouvoir être clairement reliés au document commercial d'accompagnement.

VI. ÉLÉMENT-CLÉ II: BONNES PRATIQUES DE FABRICATION, BONNES PRATIQUES DE DISTRIBUTION

2. Environnement de l'entreprise

- **Critère dans le guide:** 2.1.1
- **Règlementation:** R 852/2004, A II, CH I, 2
- **Interprétation:**
  La situation et l'entretien de l'entreprise sont de nature à empêcher toute contamination et à permettre la production de denrées alimentaires présentant une bonne sécurité alimentaire. Des exemples de questions sont: n'y a-t-il pas de sources de contamination dans les environs immédiats ? Y a-t-il une protection contre l'entrée de personnes indésirables, d'animaux ou des nuisibles ?

4. Lay out et product flow

- **Critère dans le guide:** 2.1.2
- **Règlementation:** R 852/2004, A II, CH I point 2 – AR 10.11.2005 art. 5 §1, 1°
- **Interprétation:**
  D: Voir 2.1.2

  I: L'aménagement, la conception, la construction et les dimensions des locaux ainsi que leur équipement doivent permettre le respect des bonnes pratiques d'hygiène et éviter toute contamination des denrées alimentaires entre et pendant les différentes étapes du processus. (jamais de flux de produits des zones sales vers les zones propres)

5. Aménagement des locaux (manipulation des matières premières, fabrication, traitement, conditionnement et entrepôts)

- **Critère dans le guide:**
- **Règlementation:** R 852/2004, A II, CH I et CH II - AR 10.11.2005 art. 5
- **Interprétation:**
  D: Voir les points 2.2 et 2.3

  I: Les locaux et les équipements doivent être adaptés à l'activité visée, faciles à nettoyer, à désinfecter et à entretenir et les équipements ne peuvent pas entraver l'activité.

6. Equipement

- **Critère dans le guide:** 2.3.9, 2.3.10, 2.3.11, 2.3.12 et 2.3.13

- **Règlementation:** R 852/2004, A II, CH I, II et V – AR 22.12.2005 A I, CH I, 1,2 – AR 10.11.2005 art. 5 §1, 2, 3, §2

- **Interprétation:**
  D: Voir les points 2.3.9, 2.3.10, 2.3.11, 2.3.12 et 2.3.13

  Question 1:
  I: Les appareils et outils doivent correspondre à l'usage voulu et être utilisés de manière à réduire au maximum le risque de contamination du produit. Leur installation doit permettre une bonne accessibilité pour le nettoyage et la désinfection.

  Question 2:
  I: Les billots en bois peuvent être utilisés s'ils ne présentent pas de fissures et sont bien entretenus.

  Question 4:
  I: Le nombre de lavabos doit être adapté à l'ampleur des activités. Tous les lavabos doivent être équipés d'eau potable courante. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau potable courante chaude et froide (ou un mélange eaux chaude et froide) et de robinets qui ne peuvent pas être actionnés à la main, de savon liquide, d'un moyen de séchage hygiénique (ex. de serviettes ou de papier à usage unique ou de sèche-mains à pulsion d'air,…). Cependant les sèche-mains à pulsion d'air ne peuvent pas être installés dans les locaux où sont manipulées ou traitées des denrées alimentaires. Les lavabos existants qui ne sont pas équipés de robinets ne pouvant être actionnés à la main peuvent continuer à être utilisés jusqu'à ce que leur remplacement s'impose.

  Question 5:
  I: Moyens de contrôle adéquats: thermomètres dans les équipements réfrigérés, steamers, fours, fritures, enregistrement automatique de la température en cas de congélation à partir de 10 m³,…

7. Maintenance

- **Critère dans le guide:** 2.4.8, 6.2.30 et 6.2.34

- **Règlementation:** R 852/2004, A II, CH V, 1, b

- **Interprétation:**
  D: Pour les entreprises qui appliquent le guide, la présence de ce dernier et son utilisation correcte suffisent pour ce point. Si le guide n'est pas suivi, l'exploitant doit établir lui-même une procédure d'entretien.

  I: L'équipement doit être bien entretenu et son fonctionnement doit faire l'objet de vérifications régulières. Il convient de suivre le mode d'emploi du fabricant. Les sous-traitants et les propres équipes d'entretien de l'établissement doivent connaître et respecter les normes d'hygiène propres à l'établissement. La sécurité du produit ne peut pas être mise en danger pendant les opérations d'entretien. Les entretiens techniques des équipements qui ont une influence sur la sécurité de la chaîne alimentaire doivent être enregistrés et documentés.

8. Locaux sociaux

- **Critère dans le guide:** 2.2.9, 2.2.10 et 2.2.11

- **Règlementation:** R 852/2004, A II, CH I – AR 22.12.2005, A I, CH I, 1° et 2° et CH V, 2

- **Interprétation:**
  D : Voir les points 2.2.9, 2.2.10 et 2.2.11

  Question 1:
  I: Les commodités pour le personnel sont conçues et utilisées de manière à réduire au maximum le risque de contamination des produits.

  Question 2:
  I: Les vestiaires ou les armoires sont aménagés de manière telle qu'il n'y ait pas de contact entre les vêtements de travail et les vêtements civils.

  Si les membres du personnel habitent sur place, il ne doit pas y avoir d'armoire ou de local séparé.

  Questions 3 et 4:
  I: Les toilettes (en ce compris les urinoirs) ne peuvent pas communiquer directement avec les locaux où sont manipulées les denrées alimentaires (locaux de stockage inclus). Dans la mesure où il existe un couloir, un escalier ou un sas pour qu'il n'y ait pas de risque de contamination, on peut dire qu'il n'y a pas de communication directe. Dans les toilettes ou dans le voisinage immédiat de ces dernières, il doit y avoir des lavabos pour le lavage des mains, équipés d'eau potable chaude et froide et munis de robinets non actionnés à la main, de savon liquide, de papier à usage unique ou de sèche-mains. Les lavabos existants qui ne sont pas équipés de robinets non actionnables à la main peuvent continuer à être utilisés jusqu'à ce que leur remplacement s'impose. Dans le cas où on travaillerait avec du personnel, l'obligation de se laver les mains après chaque passage aux toilettes doit être affichée dans les toilettes.

9. Risque de contamination physique et chimique et (micro)biologique des produits

- **Critère dans le guide:** 2.4.9, 2.5.1, FE 04, FE 07.01, FE 07.02, FE 12, FE 14, FE 19 et FE 20

- **Règlementation:** AR 4.02.1980 – AR 5.12.1990 – AR 28.1.1993 – R 852/2004, art 4 et A II, CH IX, 5°et 7° – R 37/2005 art 2 et 3 – AR 10.11.2008 art. 9 – AM 24.10.2005

- **Interprétation:**
  Question 1
  D: Y a-t-il des procédures pour: bris de verre, séparation de la fabrication et du stockage, contrôle des températures, … ? Si les procédures appliquées par l'entreprise correspondent à celles décrites dans le guide et sont suffisantes pour les activités de l'entreprise, le guide peut suffire sur ce point pour l'aspect 'documentation'.

Question 2
D: Pour les entreprises qui suivent le guide, il suffit de compléter les formulaires d'enregistrement tirés du guide.

I: Les conditions de température sont-elles respectées à tout moment ? La chaîne du chaud et du froid est-elle respectée ? La température des chambres frigorifiques et des surgélateurs est-elle mesurée et enregistrée au moins une fois par jour ? La température des denrées alimentaires qui sont vendues froides ou chaudes est-elle contrôlée et enregistrée ? Pour les entreprises bénéficiant des assouplissements, l'enregistrement ne doit être effectué qu'en cas de non-conformités.

Les moyens de transport et les entrepôts pour les produits surgelés sont munis – pendant leur utilisation – d'appareils adéquats d'enregistrement de la température afin de mesurer fréquemment et à intervalles réguliers la température ambiante à laquelle sont exposés les produits surgelés. Par dérogation, la mesure de la température de l'air dans les chambres froides de moins de 10 mètres cubes destinées à l'entreposage de produits surgelés, peut se faire au moyen d'un thermomètre aisément visible. L'enregistrement de la température - qui n'est obligatoire pour les entreprises bénéficiant des assouplissements qu'en cas de constat de non-conformité - est daté par l'exploitant du secteur alimentaire et conservé pendant deux ans (6 mois pour les entreprises bénéficiant des assouplissements).

10. Séparation et contamination croisée

- **Critère dans le guide:** 2.1.3 et 2.4.5

- **Règlementation:** R 852/2004 A II, CH II, IX, 4° et AR 10.11.2005 art. 5

- **Interprétation:**
  D: Y a-t-il des procédures pour éviter une contamination croisée via le matériel, les conduites d'amenée d'air ou le personnel ? Si les procédures appliquées par l'entreprise correspondent à celles décrites dans le guide et sont suffisantes pour les activités de l'entreprise, le guide peut suffire sur ce point pour l'aspect 'documentation'.

  I: Les procédures sont-elles suivies ?
  Il est très fortement conseillé d'avoir un frigo séparé pour la conservation des produits crus ("sales"). S'il n'est pas possible d'installer deux frigos, toutes les mesures nécessaires doivent être prises pour éviter la contamination croisée. Cela signifie que:
  - les produits sales (comme les fruits, les œufs et les légumes non nettoyés) sont placés en dessous, au-dessus viennent les produits finis et semi-finis.
  - les produits préparés doivent être recouverts et nettement séparés ou conditionnés
  - il faut utiliser des récipients adéquats

  Les matières premières ne peuvent pas être placées à même le sol (éviter la contamination des denrées alimentaires), ni entreposées contre les murs (facilite la lutte contre les animaux nuisibles). Cette dernière exigence n'est pas d'application dans les cellules frigorifiques et dans les cellules de surgélation.

Accorde-t-on une attention particulière aux étapes suivantes: stockage, déballage, nettoyage des produits, découpe (utiliser des planches à découper différentes, …)

Dans les self-services (buffets), il y a lieu de prendre des mesures pour empêcher la contamination des denrées alimentaires par les clients et par une utilisation inadéquate de cuillères, fourchettes, … Le responsable du commerce en est responsable.

Les animaux domestiques sont interdits dans la cuisine et les lieux de stockage (voir aussi le point II. 15).

11. Gestion des stocks (rotation)

- **Critère dans le guide:** 4.2.2, 4.2.3, 4.2.4 et 4.2.9
- **Règlementation:** R 852/2004 art 4, 3°
- **Interprétation:**
  D: Voir 4.2.2, 4.2.3, 4.2.4 et 4.2.9
- I: Un système “FIFO" efficace doit être appliqué. Les limites de consommation doivent être régulièrement vérifiées (principe FEFO).

12. Entretien, nettoyage et hygiène

- **Critère dans le guide:** 2.4.4, 2.4.6 et 4.2.17, 6.2.30, 6.2.31, 6.2.32 et 6.2.33
- **Règlementation:** R 852/2004, A II, CH II,II, V et IX – AR 22.12.2005 – AR 22.05.2003
- **Interprétation:**
  D: Le plan de nettoyage doit toujours être présent. Les entreprises qui suivent le guide, peuvent se baser pour ce point sur le contenu guide.

  I: Tant les matériels en contact direct avec les denrées alimentaires (appareils, ustensiles, plans de travail, installations de vidange, moyens de transport, …) que les surfaces, appareils et objets utilisés qui entrent indirectement en contact avec le produit doivent être nettoyés selon un programme de nettoyage comprenant les éléments suivants: qui nettoie quoi et quand, avec quel produit et comment ? Les produits de nettoyage et de désinfection ainsi que le matériel de nettoyage doivent être conservés dans un local séparé ou dans une armoire spéciale. Ils doivent être appropriés et autorisés pour utilisation dans l’industrie alimentaire (exception: l'eau de javel du commerce, non autorisée pour emploi dans l'industrie alimentaire, peut malgré tout être utilisée (prendre une concentration suffisamment élevée, respecter les instructions du fabricant !)). Le matériel de nettoyage (brosses, raclettes, serpillières et autres) doit être régulièrement nettoyé et désinfecté. Les endroits où s’écoulent les eaux usées doivent régulièrement être nettoyés. Les machines à laver et les séchoirs ne doivent pas être présents dans une cuisine.

13. Gestion de la qualité de l'eau

- **Critère dans le guide:** 2.4.3

- **Règlementation:** R 852/2004 A II, CH VII – AR 14.01.2002

- **Interprétation:**
  D: Voir 2.4.3

  I: Il faut toujours travailler avec de l'eau potable. La seule exception à cette règle est l'eau pour la production de vapeur, pour la lutte contre l'incendie ou pour le refroidissement de machines. Si de la vapeur entre en contact avec des denrées alimentaires, celle-ci doit être de la qualité de l'eau potable et les denrées alimentaires ne peuvent pas être contaminées.
  Les établissements qui utilisent de l'eau de ville, ne doivent pas procéder à des analyses d'eau. Dans tous les autres cas, l'eau doit être analysée sur la base du débit et répondre aux critères décrits dans l'AR du 14.01.2002 (voir également le document intitulé « Note relative à la qualité de l'eau dans le secteur de l'alimentation », sur www.afsca.be).

14. Gestion des déchets

- **Critère dans le guide:** 4.2.18 et 6.2.35

- **Règlementation:** R 852/2004, A II, CH VI

- **Interprétation:**
  D: Voir 4.2.18 en 6.2.35

  I: Il convient d'éviter l'accumulation des déchets dans les locaux (évacuation rapide afin d'éviter toute contamination ou moisissure). Les récipients pour déchets doivent pouvoir être bien fermés, ne sont de préférence pas à commande manuelle, sont identifiables et bien entretenus. Les lieux de stockage des déchets sont propres, n'attirent pas les nuisibles et ne constituent pas une source de contamination. Les déchets de cuisine ne peuvent pas être utilisés en tant qu'aliments pour les animaux qui sont eux-mêmes ou dont les produits sont destinés à la consommation humaine.

15. Lutte contre les nuisibles

- **Critère dans le guide:** 2.4.7

- **Règlementation:** R 852/2004, A II, CH I, 2, c et CH IX, 4°

- **Interprétation:**
  D: Un plan de lutte préventive contre les nuisibles doit toujours être présent.

Questions 1 et 2:
I: La procédure de prévention et de lutte décrite dans le guide est-elle appliquée ? Les pesticides chimiques doivent être entreposés dans une armoire ou un local fermé. Les fenêtres qui peuvent s'ouvrir, sont pourvues de moustiquaires.

Question 3:
I: Il doit y avoir un plan de lutte contre la vermine, indiquant les emplacements et la fréquence de contrôle de tous les appâts (y compris les pièges à insectes). Le remplacement des appâts doit être indiqué sur le plan. Lorsque la lutte contre la vermine est confiée à une société externe, une preuve écrite des interventions effectuées par cette dernière doit être conservée.

18. Transport

- **Critère dans le guide:** 4.2.19, 4.2.20, 6.2.36, 6.2.37, 6.2.38, FE 19.02 et FE 20.02

- **Règlementation:** R 852/2004, A II, CH IV – AR 10.11.2005 art. 11

- **Interprétation:**
  D: Voir .2.19, 4.2.20, 6.2.36, 6.2.37, 6.2.38, FE 19.02 et FE 20.02

  I: Tous les moyens de transport pour les denrées alimentaires et les matériels d'emballage doivent être appropriés pour ce type de transport, minutieusement entretenus et propres. Des voitures automobiles peuvent être utilisées à condition que les denrées alimentaires soient placées dans des récipients adéquats et que les conditions en matière de température soient respectées. La température adéquate pour le produit doit pouvoir être maintenue pendant le transport et l'exploitant décide des mesures à prendre à cette fin.

  Les entreprises bénéficiant des assouplissements ne doivent remplir les formulaires d'enregistrement que lorsqu'elles constatent une non-conformité.

19. Hygiène personnelle, vêtements de protection et examen médical

- **Critère dans le guide:** 2.5

- **Règlementation:** AR 17.03.1971 – R 852/2004, A II, CH VIII et IX, 3° – AR 22.12.2005, A II, CH V

- **Interprétation:**
  D: Voir 2.5

  I: Une bonne hygiène personnelle est exigée des membres du personnel. Tout le personnel doit porter des vêtements de travail appropriés. Les membre du personnel entrant en contact avec des denrées alimentaires non emballées ne peuvent pas porter de bijoux aux mains ou aux avant-bras (sauf s'ils sont protégés par des gants). Les autres bijoux visibles ne peuvent pas comporter de risques de contamination. Un filet à cheveux (résille) est fortement conseillé dans le local de préparation.

Les mains doivent être lavées au commencement des activités, après chaque visite aux toilettes ou après chaque activité pouvant les contaminer ou les souiller. Lorsqu'on emploie des gants, ils doivent être changés après chaque activité pouvant les souiller ou les contaminer.
S'il y a risque de contamination (maladie contagieuse, plaies infectées, affections cutanées, diarrhée), le membre du personnel doit avertir son supérieur et l'accès aux locaux lui sera interdit.
Lors du recrutement ou de la reprise du travail après une période d'incapacité pour raison médicale, toute personne entrant en contact avec les denrées alimentaires doit démontrer, attestation médicale à l'appui, que du point de vue médical rien n'empêche son engagement. Des attestations médicales annuelles pour toutes les personnes entrant en contact avec les denrées alimentaires doivent pouvoir être présentées (établies par le médecin de famille ou le médecin du travail).
Il est interdit de fumer ou de manger dans les locaux où sont manipulées, traitées ou stockées des denrées alimentaires.

20. Formation

- **Critère dans le guide:** 2.5.3

- **Règlementation:** R 852/2004, A II, CH XII

- **Interprétation:**
  D: Voir 2.5.3

  I: Toutes les personnes travaillant dans l'entreprise ont-elles, en fonction de leur travail, suivi une formation sur le guide, l'hygiène des aliments, la sécurité alimentaire et la traçabilité, le système HACCP, … ? Cela peut se faire sous forme d'une formation organisée par un établissement d'enseignement ou, par exemple, d'explications données par un cuisinier formé à son personnel. Toute formation suivie doit être enregistrée, avec mention de la date et du sujet.

21. Contrôles pour le compte de tiers: pas d'application

VII. ÉLÉMENT-CLÉ III: ANALYSE DES DANGERS ET POINTS DE CONTRÔLE CRITIQUES

Les établissements bénéficiant des assouplissements ne doivent pas réaliser leur propre analyse des dangers ni appliquer une procédure HACCP formelle. Il suffit qu'elles appliquent le système HACCP (danger, PCC, seuils critiques, procédures de monitoring, actions correctives) comme décrit dans le chapitre 5 du guide. Le monitoring des PCC doit uniquement être enregistré en cas de non-conformités (+ enregistrement des corrections et/ou actions correctives).

2. Description du produit

- **Critère dans le guide:** 3.2.2
- **Règlementation:** R 852/2004 art 5 – AR 14.11.2003 art 3
- **Interprétation:**
  Toutes les données applicables au produit sont-elles recueillies ? Une fiche est-elle, par exemple, établie par produit ou par groupe de produits, reprenant notamment la description du produit (composition), le fournisseur des matières premières, la température de conservation, le processus de fabrication… Beaucoup de ces données peuvent être tirées de documents qui doivent déjà être conservés à d'autres fins (registre d'entrée, conservation des étiquettes des matières premières, recettes…)

3. Identification de l'utilisation visée

- **Critère dans le guide:** 3.2.4
- **Règlementation:** AR 14.11.2003, art. 3 §2
- **Interprétation:**
  La destination du produit (le groupe particulier de consommateurs visés) doit être déterminée. Les produits doivent être accompagnés par des instructions d'utilisation (par exemple, la température de conservation, la durée de conservation) ainsi que, le cas échéant, par des informations concernant les allergènes.

6. Établissement d'une liste de tous les dangers possibles par étape, réalisation d'une analyse des dangers et prise en considération de mesures visant à maîtriser les dangers identifiés (voir principe 1)

- **Critère dans le guide:** 3.2.4 et 3.2.5
- **Règlementation:** R 852/2004 art 5 – AR 14.11.2003, art 3 – AM 24-10-2005
- **Interprétation:**
  Pour les entreprises bénéficiant des assouplissements, la présence du guide et son utilisation correcte suffisent pour ce point.

  Les entreprises non concernées par les assouplissements doivent réaliser leur propre analyse des dangers sur base du guide, chapitre 3. Il faut tenir compte des points suivants:

- quelle est la probabilité que le danger se présente et la gravité des conséquences néfastes pour la santé
- l'évaluation qualitative et/ou quantitative de la présence de dangers:
  - → Dangers (micro)biologiques liés aux matières premières (comme les matériaux d'emballage, les œufs, les viandes fraîches, le poisson et les légumes frais,…) et au processus de production et les dangers présents pendant la période avant, pendant et après le traitement thermique
  - → Dangers chimiques et physiques associés aux matières premières et au processus de production
  - → Le danger des allergènes dans le produit
- la survie ou la multiplication des micro-organismes dangereux
- la production ou la présence de toxines, de substances chimiques ou physiques dans les aliments
- les conditions pouvant entraîner l'apparition ou l'augmentation de ces problèmes

Ensuite, une personne ayant suivi une formation HACCP doit examiner quelles mesures peuvent éventuellement être prises afin d'éviter ou pour contrôler chacun des dangers. Il se peut que plus d'une mesure soit nécessaire pour éviter/maîtriser un danger précis, et qu'une seule mesure puisse éviter/maîtriser plusieurs dangers en même temps. En cas d'utilisation du guide, l'exemple du guide doit être adapté à la situation spécifique de l'établissement.

7. Identification des points de contrôle critiques (voir principe 2)

- **Critère dans le guide:** 3.2.5

- **Règlementation:** R 852/2004 art 5 – AR 14.03.2003, art 3 – AM 24-10-2005

- **Interprétation:**
  D: Pour les entreprises bénéficiant des assouplissements, la présence du guide et son utilisation correcte suffisent pour ce point.

  I: Les PCC sont-ils appliqués conformément au guide ?

  Pour les établissements qui ne sont pas concernés par l'assouplissement, et qui appliquent d'autres PCC, la documentation doit être adaptée à la situation spécifique. Les PCC doivent être déterminés à partir de l'analyse des dangers spécifiques à l'établissement, on peut à cet effet utiliser la méthodologie décrite dans le guide.

8. Fixation de seuils critiques (voir principe 3)

- **Critère dans le guide:** 3.2.6

- **Règlementation:** R 852/2004 art 5 – AR 14.11.2003, art 3 – AM 24-10-2005

- **Interprétation:**
  D: Pour les entreprises bénéficiant des assouplissements, la présence du guide et son utilisation correcte suffisent pour ce point.

I: Applique-t-on les seuils critiques définis dans le guide ? Si l'on applique d'autres seuils critiques, la documentation doit être adaptée à la situation spécifique de l'entreprise. Naturellement ces limites critiques doivent correspondre aux normes légales ou aux procédures reconnues au niveau international (ex. pasteurisation, stérilisation, …).

Pour les entreprises non concernées par les assouplissements et ayant leurs propres PCC, des seuils critiques doivent être fixés pour ces PCC, ces seuils étant basés sur les exigences légales, le guide, d'autres normes techniques étrangères (américaines, suisses, canadiennes…, Codex alimentarius)

9. Développement d'un système de surveillance (monitoring) pour chaque CCP (voir principe 4)

- **Critère dans le guide:** 3.2.7
- **Règlementation:** R 852/2004 art 5 – AR 14.11.2003, art 3 – AM 24-10-2005
- **Interprétation:**
  D: Pour les entreprises bénéficiant des assouplissements, la présence du guide et son utilisation correcte suffisent pour ce point.

  I: Les PCC sont-ils surveillés conformément au guide ? Si l'on applique d'autres schémas de surveillance, la documentation doit être adaptée dans le système HACCP.

  Si un établissement ne bénéficie pas de l'assouplissement et a d'autres PCC, il doit établir un programme de monitoring basé sur des mesures et observations, afin de vérifier si les points critiques sont maîtrisés. En outre, il faut que soit clairement établi qui en est responsable.

10. Fixation d'actions correctives (voir principe 5)

- **Critère dans le guide:** 3.2.8
- **Règlementation:** R 852/2004 art 5 – AR 14.11.2003, art 3 – AM 24-10-2005
- **Interprétation:**
  D: Pour les entreprises bénéficiant des assouplissements, la présence du guide et son utilisation correcte suffisent pour ce point.

  I: Les actions correctives sont-elles appliquées conformément au guide ? Si l'on applique d'autres actions correctives, ceci doit se faire dans le cadre du système HACCP.

  Lorsqu'un établissement ne bénéficiant pas de l'assouplissement a d'autres PCC, il doit lui-même fixer à l'avance les actions correctives (relatives au produit non conforme).

11. Fixation de procédures de vérification (voir principe 6)

- **Critère dans le guide:** 3.2.10

- **Règlementation:** R 852/2004 art 5 – AR 14.11.2003, art 3 – AM 24-10-2005

- **Interprétation:**
  D: Pour les entreprises bénéficiant des assouplissements, la présence du guide et son utilisation correcte suffisent pour ce point.

  I: Le système d'autocontrôle est-il régulièrement vérifié (au minimum 1 fois par an) et si le système s'est avéré insuffisant, a-t-il été adapté ? Vérification sur base de la checkliste de système d'autocontrôle (voir aussi le cd-rom).

  Lorsqu'un établissement n'est pas concerné par l'assouplissement, il doit lui-même vérifier régulièrement son système HACCP. S'il y a des modifications dans la gamme des produits, les conditions du processus, les process flows, la règlementation, … une vérification du plan HACCP s'impose. La vérification du plan HACCP doit se faire de 4 manières:
    - vérification des PCC et des PA
    - vérification via des audits (interne, fournisseur, externe)
    - vérification via un traitement des réclamations
    - vérification via échantillonnage et analyses.

  Les vérifications du système HACCP ainsi que les modifications qui y sont apportées doivent faire l'objet d'enregistrements.

12. Constitution de documentation et enregistrement (voir principe 7)

- **Critère dans le guide:** 3.2.9

- **Règlementation:** R 852/2004 art 5 – AR 14.11.2003, art 3 – AM 24-10-2005

- **Interprétation:**
  D: Pour les entreprises bénéficiant des assouplissements, la présence du guide et son utilisation correcte suffisent pour ce point.

  I: Le système d'autocontrôle est-il appliqué conformément aux instructions du guide ? Si on a modifié le système d'autocontrôle tel que défini dans le guide, le manuel doit lui aussi être adapté ou bien les modifications doivent être enregistrées sur des documents complémentaires. Les non-conformités et les mesures correctives sont-elles enregistrées à l'aide des formulaires d'enregistrement ?

  Lorsqu'un établissement non concerné par l'assouplissement a d'autres PCC, tous les documents des principes précédents doivent être repris dans le manuel HACCP. Tous les documents et toutes les données enregistrées doivent être disponibles lors d'un contrôle (voir aussi l'élément-clé I point 8: "Exigences générales en matière de documentation"):
    - Où et quand y a-t-il une surveillance des points de contrôle critiques
    - quelles anomalies a-t-on constatées et quand, et quelles sont les actions correctives qui ont été prises
    - y a t-il eu notification à l'AFSCA (si nécessaire)
    - quelles sont les modifications du système HACCP au cours de la dernière année

Pour les entreprises ne bénéficiant pas des assouplissements, un dossier doit être conservé de chaque groupe de produits; ce dossier doit comporter au moins les données suivantes:

- analyse des dangers
- fixation des PCC
- fixation des seuils critiques

13. Etablissement de plans d'échantillonnage et d'analyse: provisoirement pas obligatoire

- **Critère dans le guide:**

- **Règlementation:** AR 14.11.2003 et R 852/2004 art 4 – R 2073/2005

- **Interprétation:**
  Les denrées alimentaires doivent satisfaire aux normes légales en ce qui concerne les paramètres chimiques et microbiologiques. Pour les collectivités et les maisons de soins, actuellement il n'est pas encore prévu de plan d'échantillonnage dans le guide et ceci ne doit donc pas être demandé. Si l'entreprise effectue volontairement des analyses, les résultats d'analyse doivent être disponibles lors d'un audit.

VIII. EXEMPLES TYPES (LISTE NON-EXHAUSTIVE) DE NON-CONFORMITES A ET B

On trouvera ci-après un certain nombre d'exemples de NC qui peuvent se produire, spécifiquement dans les collectivités et les maisons de soins. Des exemples génériques de NC ont été repris dans le document "Directives pour les non-conformités dans le cadre des audits".

1. Elément-clé I: Système de gestion de la sécurité alimentaire

Non-conformité A		
Réf.		Notification [1]
I.1.	L'entreprise ne dispose pas d'un système de gestion de la sécurité alimentaire	
I.1.	L'entreprise dispose d'un système documenté mais celui-ci n'est pas mis en œuvre	
I.9.	Il n'y a pas de spécifications pour les matières premières	
I.9.	Il n'y a pas de spécifications pour les produits finis	
I.13.	Des produits microbiologiquement très périssables périmés (DLC dépassée) sont vendus ou utilisés	X
I.13.	Des produits microbiologiquement très périssables périmés (DLC dépassée) se trouvent dans le local de stockage avec les autres denrées alimentaires sans qu'ils ne soient marqués ou isolés pour en prévenir l'utilisation ou la vente	X
I.15.	Il n'y a pas de contrôle de la température des produits réfrigérés à la livraison (ex. absence de thermomètre mobile fonctionnant)	
I.15.	Des denrées alimentaires réceptionnées ne sont pas identifiables	
I.15.	Le contrôle d'entrée est inexistant ou insuffisant	
I.17.	L'enregistrement des produits entrants est inexistant ou très incomplet	
I.17.	En cas de livraison à d'autres entreprises, l'enregistrement des produits sortants est inexistant ou très incomplet	
I.17.	Des denrées alimentaires en stock non identifiables ou insuffisamment identifiables	
I.17.	Les informations présentes sur les documents commerciaux qui accompagnent les produits destinés à d'autres opérateurs, sont systématiquement insuffisantes	
I.19	La procédure de rappel n'est pas connue	
I.20.	Le bon fonctionnement des thermomètres n'est pas contrôlé annuellement	
I.22.	Le personnel ne sait pas rapidement mettre en œuvre la procédure de notification	
I.22	Absence de notification alors que celle-ci était nécessaire.	X
I.23	Pour les cuisines de collectivités fournissant directement au	

[1] Si une "X" apparaît dans cette colonne, cela signifie que l'organisme d'inspection ou de certification doit notifier la non-conformité constatée auprès de l'AFSCA.
Lorsque l'audit est réalisé par un agent de l'AFSCA, il n'y a pas de notification, l'agent prend immédiatement les mesures qui s'imposent, pour que la mise en danger de la sécurité des consommateurs cesse

	consommateur, l'autorisation n'est pas affichée à un endroit bien visible et accessible de l'extérieur pour le consommateur (d'application dès l'entrée en vigueur de l'arrêté modificatif de l'AR du 16.1.2006)	
I.23.	L'autorisation ou un autre document délivré par l'AFSCA (l'ancienne autorisation qui a été prolongée automatiquement) ne peut pas être présenté	X
I.24.	Les mentions légalement obligatoires sur les denrées alimentaires préemballées ne sont pas complètes et cela peut présenter un danger pour la santé publique (dénomination du produit, le cas échéant date limite de consommation, le cas échéant allergènes, le cas échéant conditions de conservation)	

Non-conformité B	
Réf.	
I.9.	Les spécifications pour certaines matières premières sont absentes ou incomplètes
I.9.	Les spécifications pour certains produits finis sont absentes ou incomplètes
I.13.	Des produits périmés qui ne sont pas microbiologiquement très périssables (date de durabilité minimale dépassée) sont vendus ou utilisés (sauf si l'opérateur peut démontrer l'absence de danger pour le consommateur)
I.13.	Des produits périmés qui ne sont pas microbiologiquement très périssables (date de durabilité minimale dépassée), se trouvent dans le local de stockage avec les autres denrées alimentaires sans qu'ils ne soient marqués ou isolés pour en prévenir l'utilisation ou la vente
I.15.	Le contrôle de la température des produits réfrigérés à la livraison n'est pas systématique
I.17.	La traçabilité du matériel d'emballage et de conditionnement à usage unique n'est pas toujours assurée
I.17.	Le système d'enregistrement des produits sortants destinés à d'autres opérateurs ne permet pas d'assurer une traçabilité complète
I.18.	Il n'y a pas de registre des plaintes
I.20.	Pas d'enregistrement de la vérification des thermomètres utilisés
I.24.	Les prescriptions relatives à l'étiquetage ne sont pas en ordre, mais cela ne présente pas de dangers pour la santé publique

2. Elément-clé II: Bonnes pratiques de fabrication, bonnes pratiques de distribution

Non-conformité A		
Réf.		Notification[1]
II.5.	L'infrastructure est dans un état déplorable et n'est pas appropriée à l'usage visé	X
II.5.	Les murs de la cuisine ne sont pas lavables	
II.5.	Une porte présente une ouverture par laquelle des nuisibles peuvent pénétrer dans les locaux	
II.5.	Présence de systèmes d'éclairage non protégés contre le bris dans des locaux où se trouvent des produits non conditionnés	
II.6.	Les équipements sont dans un très mauvais état et présentent un	X

	risque pour la sécurité alimentaire	
II.6.	Absence de thermomètre visible par le consommateur dans les comptoirs avec des plats de viande ou de poisson	
II.8.	Les toilettes communiquent directement avec des locaux où sont manipulées les denrées alimentaires	
II.8.	Il n'y a pas d'évier à proximité des toilettes	
II.9.	Les conditionnements ne sont pas adaptés au secteur alimentaire.	X
II.9.	Les conditions de température ne sont pas respectées pour plusieurs types de produits différents	X
II.9.	Des denrées alimentaires qui doivent être réfrigérées, sont présentées à la vente hors d'un comptoir réfrigéré	
II.9.	Des denrées alimentaires destinées à être vendues chaudes, sont présentées à la vente hors d'un équipement permettant de maintenir leur température (p.ex. au bain-marie)	
II.9.	Pas de contrôle régulier des températures des produits réfrigérés ou surgelés	
II.10.	Des lubrifiants qui ne sont pas de qualité "alimentaire" (« food-grade ») sont utilisés pour le fonctionnement des équipements et il y a des signes évidents de contamination des produits	X
II.10.	Le risque contamination croisée avec des allergènes n'est pas maîtrisé	
II.10.	Il y a un risque non maîtrisé de contaminations croisées dans les stocks ou les comptoirs de vente ou les comptoirs self-service	
II.10.	Des produits cuits sont découpés après de produits crus avec le même équipement sans que celui-ci ne soit nettoyé et désinfecté	
II.11.	Il n'y a pas de date de congélation ou date de durabilité minimale sur les produits surgelés dans l'entreprise	
II.12.	L'infrastructure et/ou l'équipement sont sales	
II.12.	Le plan de nettoyage et de désinfection n'est pas documenté ou est insuffisamment documenté et le nettoyage et la désinfection ne sont pas satisfaisants	
II.12.	Pas de nettoyage des rôtissoires après utilisation	
II.12.	Il y a seulement nettoyage et jamais de désinfection, alors qu'une désinfection est nécessaire (ex. absence de désinfectant)	
II.12.	Un désinfectant non-autorisé est utilisé (sauf si c'est de l'eau de javel)	
II.13.	L'opérateur utilise de l'eau non potable pour des usages non autorisés	X
II.13.	Il n'y a pas d'analyse de l'eau alors que celles-ci sont requises	X
II.14.	Les déchets s'accumulent dans les locaux où se trouvent les denrées alimentaires	
II.15.	Il y a des indices de présence de nuisibles dans les locaux (pas applicable si présence limitée de mouches et moustiques)	X
II.19.	Les instructions d'hygiène ne sont pas connues du personnel et l'hygiène du personnel n'est pas satisfaisante	
II.19.	L'hygiène du personnel n'est pas satisfaisante et il y a un risque pour la sécurité du consommateur	X

II.19.	L'hygiène du personnel n'est pas satisfaisante mais il n'y a pas un risque pour la sécurité du consommateur	
II.19.	Il n'y pas d'attestation médicale du personnel	
II.19.	On fume dans les locaux (présence de mégots, de cendriers,…)	
II.20.	Il n'y a pas eu de formation du personnel en matière d'hygiène	
II.20.	Les règles concernant les produits non conformes ne sont pas connues du personnel	

Non-conformité B	
Réf.	
II.5.	Il y a certains petits défauts à l'infrastructure (ex. carreaux cassés) qui doivent être résolus à terme
II.5.	Présence de systèmes d'éclairage non protégés contre le bris dans des locaux où ne se trouvent pas de produits non conditionnés
II.6.	Il y a certains petits défauts à l'équipement qui doivent être résolus à terme
II.6.	L'opérateur ne dispose pas des certificats de conformité pour le contact avec des denrées alimentaires pour les nouveaux équipements
II.8.	L'avis selon lequel le lavage des mains est obligatoire après l'usage des toilettes, n'est pas affiché dans les toilettes
II.8.	Il n'y a pas de vestiaire (armoire ou local) pour les vêtements du personnel
II.8.	Utilisation d'un essuie en tissu pour le séchage des mains
II.9.	Les produits chimiques ne sont pas stockés à des endroits réservés à cet usage et hors de la présence de denrées alimentaires, mais ils ne sont pas une source de contamination
II.11.	Le FEFO n'est pas respecté dans le cas de denrées alimentaires microbiologiquement très périssables
II.12.	Le plan de nettoyage et de désinfection ne correspond pas à la situation réelle
II.12.	Le plan de nettoyage et de désinfection n'est pas documenté ou est insuffisamment documenté, mais le nettoyage et la désinfection sont satisfaisants
II.12.	Le matériel de nettoyage et de désinfection n'est pas entreposé séparément
II.13.	La fréquence des analyses de l'eau potable n'est pas suffisante (si des analyses sont prévues par la réglementation)
II.14.	Il n'y a pas de poubelle dans les cuisines
II.15.	Le plan de lutte contre les nuisibles n'est pas suffisamment suivi
II.15.	Le plan de lutte contre les nuisibles n'est pas suffisamment documenté
II.15.	Pas de fiche technique pour les pesticides utilisés
II.15.	La lutte contre les nuisibles est assurée par un tiers et aucun document n'est disponible à ce sujet
II.19.	Les instructions d'hygiène ne sont pas connues du personnel, mais l'hygiène du personnel est satisfaisante
II.19.	Le personnel boit, mange dans les locaux où ce n'est pas autorisé (sauf consommation d'eau)
II.19.	Le personnel porte des bijoux aux mains ou aux avant-bras
II.20.	Les formations suivies ne sont pas enregistrées

3. Elément-clé III: Analyse des dangers et points de contrôle critiques

Non-conformité A		
Réf.		Notification[1]
III.	L'entreprise applique tous les assouplissements [2] mais ne dispose pas du guide ou ne répond pas aux critères pour pouvoir bénéficier des assouplissements	
III.	Pour les entreprises avec assouplissement: le système d'autocontrôle décrit dans le guide n'est pas appliqué	
III.6.	Pour les entreprises sans assouplissement: pas de liste des dangers	
III.6.	Pour les entreprises sans assouplissement: l'analyse des dangers n'est pas faite	
III.8.	Pour les entreprises sans assouplissement: on n'a pas déterminé de seuils critiques (limites critiques)	
III.8.	Pour les entreprises sans assouplissement: les seuils critiques (limites critiques) ne sont pas conformes à la règlementation	
III.8.	Les seuils critiques (limites critiques) ne sont pas validés (pour les entreprises qui bénéficient des assouplissements et qui utilisent les seuils critiques repris dans le guide, la validation n'est pas exigée)	
III.9.	Le monitoring des PCC est absent ou insuffisant	
III.9.	Pas de contrôle des températures des produits réfrigérés	
III.9.	Le document d'enregistrement du monitoring des CCP est absent	
III.9.	Méthode de mesure des températures par le personnel pas adéquate	
III.9.	Pas de thermomètre	X
III.10.	Le document d'enregistrement des actions correctives et mesures correctives n'est pas disponible	
III.10.	Le personnel ne prend pas les actions adéquates en cas de mauvaises températures	X
III.10.	On ne prend pas d'actions correctives en cas de non-conformités	X
III.11.	Pour les entreprises qui ne bénéficient pas des assouplissements: il n'y a pas de vérification du système	
III.12.	Il n'y a pas de documentation (ex. enregistrements) conservée	

Non-conformité B	
Réf.	
III.9.	Le monitoring des PCC ne se fait pas toujours avec la fréquence prévue
III.9.	L'enregistrement du monitoring des PCC ne se fait pas toujours
III.9. III.10.	Le responsable des contrôles n'est pas identifié sur les formulaires, mais les contrôles sont correctement effectués
III.12.	Le système HACCP n'est pas suffisamment documenté (descriptions de produits et schémas de flux de produits sont incomplets ou ne correspondent pas tout à fait à la situation réelle,…)

[2] Arrêté ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires